Cazuela de alcachofas, tripa de bacalao, trompetas y morcilla

Ingredientes para 8 personas

Para las alcachofas

Ingredientes: 16 alcachofas del Prat, 150 g. de aceite de oliva, sal, pimienta y c/s de ácido ascórbico

1. Confeccionar los corazones de alcachofa con la ayuda de la puntilla e irlos depositando en agua con ácido ascórbico. Envasarlos al vacío con el aceite, sal y pimienta, y cocinarlos al vapor a 95 °C durante 30 minutos aproximadamente.
2. Abrir las bolsas, cortar en 1/4 y saltearlas en aceite y mantequilla a partes iguales hasta que cojan color. Escurrir sobre papel absorbente y reservar.

Para la crema de guisantes

Ingredientes: 500 g. de guisantes finos congelados, 250 g. de chalotas y 750 g. de caldo de gallina.

1. Rehogar la chalota hasta que coja color, incorporar los guisantes y mezclar rápidamente. Agregar el caldo de gallina caliente para evitar que se oxide la crema.
2. Una vez rompa a hervir, retirar del fuego la mezcla y triturarla en la Thermomix. Finalmente, poner a punto de sal y pimienta.

Para la tripa de bacalao

Ingredientes: 200 g. de tripa de bacalao desalado.

1. Remojar 30 minutos la tripa de bacalao y limpiarla de todas las impurezas externas por ambos lados, colocando las tripas limpias dentro de agua limpia hasta que hayamos terminado el proceso.
2. Colocaremos la tripa de bacalao a cocer dentro de una olla con el agua del último remojo y la llevaremos a ebullición. Una vez arranque el hervir, retirar del fuego para enfriar.
3. Una vez fría, cortar en dados y reservar el caldo de la cocción.

Para la morcilla

Ingredientes: 250 g. de morcilla.

1. Limpiar la morcilla por el exterior y cortarla en pequeños dados. Reservar.

Para las trompetas

Ingredientes: 250 g. de trompetas frescas.

1. Retirar la raíz de las setas y lavarlas bien. Escurrirlas y saltearlas en una sartén con poco aceite. Salpimentar y reservar.

Emplatado

1. Calentar en una cazuela la crema de guisantes junto con una parte del agua de cocer las tripas. Añadir las alcachofas y las setas salteadas, y calentar el conjunto.
2. Finalmente, añadir los dados de morcilla y las tripas cortadas. Calentar 1 minuto y añadir el espolvoreado de cebollino picado.